

Resumo - Processo geral de produção e logística em pizzaria

Nesta videoaula, vamos destacar pontos que poderão fazer com que você melhore as vendas a partir de melhorias no processo de produção das suas pizzas. É preciso dar uma atenção especial a esse tema, porque é necessário que o produto esteja em boa qualidade e chegue ao cliente no prazo e com a qualidade prometida.

Vamos começar pelo processo de compras, atente-se a estas dicas: realize compras semanais, negocie os melhores preços e pense bem sobre quem são seus fornecedores, combinando entregas e tendo também um plano B. E como “tempo é dinheiro”, prefira fornecedores que entregam seu pedido no seu estabelecimento. Quanto ao processo de entrega, separamos seis pontos de atenção, são eles:

- Equipe: Pense que, basicamente, deve-se ter pelo menos três pessoas na produção, uma responsável por abrir a massa, um pizzaiolo e um forneiro. Além disso, é importante ter uma pessoa no atendimento ao cliente, os motoboys para a entrega e, claro, o gerente.
- Na hora de fazer a pizza: é importante deixar todos os ingredientes prontos antes da pizzaria abrir. Isso quer dizer que você e sua equipe devem começar a trabalhar pelo menos 2 horas antes do horário de abertura para os clientes.
- Alimentos refrigerados: armazene os alimentos de acordo com sua frequência de utilização. Aqueles alimentos que saem com menos frequência, como o queijo brie, pode ficar armazenado no balcão refrigerado.
- Separe os processados dos embalados: se você tiver mais de um refrigerador, separe um para cada tipo de produto. Se não tiver, dê preferência por deixar os alimentos processados, ou seja, cozidos, ralados e porcionados, na parte de cima do refrigerador e os alimentos não processados - aqueles ainda na embalagem do mercado - embaixo.
- Temperatura do forno: cuidado para não queimar ou deixar a massa da pizza crua! O ideal é que a temperatura do forno esteja entre 200°C e 230°C no lastro, que é a pedra que a pizza é colocada dentro do forno, e 500°C na superfície.

Depois de conversado sobre processos de compra e produção, outro ponto de atenção deve estar fresco em sua mente, a logística. Pensar nela é importante porque mesmo que você tenha todo o cuidado com a compra e a produção, se a entrega não for feita com sucesso, o risco de perder um cliente será grande. Uma solução para isso é decidir o raio de atendimento de sua pizzeria. O ideal são 10km de distância; mais do que isso o risco da pizza chegar fria e com aparência ruim é enorme.

Também, determine o tempo entre o pedido e a entrega baseado no seu processo. No geral, as pizzarias trabalham com um tempo de 35 a 45 minutos desde o atendimento telefônico até a entrega ao seu cliente.

É isso, empreendedor. Você encontra esse conteúdo mais completo na videoaula. Clique e aproveite!